

Спецификация

итоговой работы по предмету «Технология» для обучающихся 7 класса

1. Назначение работы:

Итоговая работа проводится в конце учебного года с целью определения уровня подготовки обучающихся планируемых результатов освоения основной образовательной программы по технологии за курс 7 класса. Итоговая работа охватывает содержание, включенное в учебно-методический комплекс по технологии

2. Документы, определяющие содержание и структуру проверочной работы:

Содержание работы определяется на основе следующих нормативных документов: Федеральный компонент государственного стандарта основного общего образования по биологии (Приказ Минобрнауки России от 05.03.2004 г. №1089), рабочей программы основного общего образования

3. Структура итоговой контрольной работы:

Итоговая работа состоит из 3-х частей.

Часть 1 (А1 – А 20) содержит задания с выбором одного верного (базовый уровень) ответа

Часть 2 (В1 – В2) содержит задания на соответствие и нахождение недостающей информации (повышенный уровень)

Часть 3. (С1) содержит задания с открытым полным (высокий уровень) ответом

№п/п	Часть работы	Число заданий	Максимальный балл	Тип задания
1.	Часть 1	20	20 б	Задания с выбором одного или нескольких ответов
2.	Часть 2	2	4,5б	Задания на соответствие и нахождение недостающей информации
1.	Часть 3	1	3б	Задания с открытым полным ответом
итого		23	27,5 б	

4. Время выполнения работы

На выполнение всей проверочной работы отводится 40 минут.

5. Дополнительные материалы и оборудование

Не используются.

6. Распределение заданий по уровням сложности (Б - базовый, П- повышенный, В - высокий)

Уровень сложности заданий	Количество заданий	Максимальный балл
Базовый	20	20 б
Повышенный	2	4,5 б
Высокий	1	3б

7. Рекомендуемая шкала перевода баллов в школьные отметки

Школьная отметка	5	4	3	2
Первичный балл	27,5 – 25,5 б	24,5 – 20,5 б	19,5 – 8,5 б	менее 8,5 б

Контрольно-измерительные материалы итоговой работы для 7 класса по технологии

Инструкция для обучающихся:

Работа состоит из 3-х частей.

Часть А (А1 – А 20) – базовый уровень, с выбором одного верного ответа .

Часть В (В1-В2) –повышенный уровень. Задания на соответствие и определение недостающей информации.

Часть С (С1 – С2). Задания с открытым ответом

На выполнение работы отводится 40 минут. Внимательно прочитайте каждое задание и предлагаемые варианты ответа. Отвечайте только после того, как Вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа. Выполняйте задания в том порядке, в котором они даны. Если какое-то задание вызывает у Вас затруднение, пропустите его и постарайтесь выполнить те, в ответах на которые Вы уверены. К пропущенным заданиям можно будет вернуться.

Желаем успеха!

Часть А.

А1. Деятельность человека, направленная на приготовление пищи

1. деревообработка
2. кулинария
3. технология изготовления изделия

А2. Гигиена – это

1. наука изучающая строение, свойства и жизнедеятельность микроорганизмов;
2. наука о здоровье человека, изучающая влияние внешней среды на его организм;
3. практическое осуществление гигиенических норм и правил.

А3. 1. Назовите элемент, необходимый для роста костей и зубов?

1. кальций
2. магний
3. Йод

А4. Тепловая обработка мяса в кипящей жидкости:

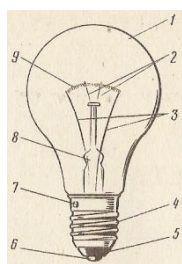
1. жарка
2. Тушение
3. Варка
4. Запекание

А5. 1. Где используют электродвигатели?

1. настольная лампа
2. швейная машина
3. газовая плита
4. часы.

А6. Цифрой 9 на рисунке 1 обозначена:

1. стеклянная колба;
2. нить накаливания;
3. стекловидная масса;
4. электроды.



А7. Наглядное объемное изображение детали, выполненное от руки с указанием размеров и материала, называется:

1. эскиз
2. Технический рисунок
3. Чертеж

А8. Масштаб на чертеже 1: 4 на чертеже означает:

1. уменьшение действительных размеров в 4 раза
2. Отношение длины детали к высоте как 1: 4
3. увеличение действительных размеров в 4 раза

А9. Все текстильные волокна делятся на натуральные и:

1. растительные
2. минеральные
3. химические
4. синтетические
5. Искусственные

А10. Твердость древесины березы по сравнению с древесиной липы:

1. меньше
2. больше
3. одинакова

А11. Способность изменять форму, под действием каких-либо нагрузок не разрушаясь?

1. прочность
2. твердость
3. пластичность
4. Упругость

А 12. Термическая обработка стали – это обработка заключающаяся:

1. в разделении материала с образованием стружки
2. В изменении структуры и свойства заготовки из-за тепловых воздействий
3. В образовании на заготовке поверхностного слоя из других металлов

A13. Сплав меди и алюминия:

1. латунь
2. бронза
3. дюралюминий

A14. В бытовой швейной машине имеются регуляторы

1. длины стежка
2. ширины стежка
3. ширины зигзага
4. натяжения верхней нити

A 15. Нить заправляется в иголку со стороны короткого желобка

1. да
2. нет

A16. Режущий инструмент, применяемый для рубки металла:

1. молоток
2. долото
3. стамеска
4. зубило

A17. Какая мерка определяет длину изделия?

1. Сш
2. Ди
3. Оп
4. Дст

A18. Моделирование – это:

1. Выполнение расчета и построение чертежей изделий
2. Создание различных фасонов (форм) изделия на основе базовой выкройки
3. Построение чертежей изделия

A19. Какие из соединений деталей машин являются самыми распространенными?

1. Сварные
2. Заклепочные
3. резьбовые

A20. Каким способом соединяются между собой куски проволоки?

1. скручиванием
2. склеиванием
3. привязыванием
4. сваркой

Часть В

В1. Определить доброкачественность яиц:

1 - опустить на дно стакана	А - Недостаточно свежее;
2 - плавает чуть выше дна	Б - Недоброкачественное;
3 - находится на поверхности жидкости	В - Яйцо свежее.

В2. Вставьте пропущенные фразы:

Вынимать вилку из розетки можно....., держась за.....

Человек, какой профессии выполняет раскрой деталей швейного изделия?

Часть С

Если Вы столкнулись с признаками пищевого отравления, какие меры необходимо принять?

Эталон ответов

Часть А

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
2	2	1	3	2	2	1	1	3	2	1	2	1	1	2	4	2	2	3	1

Часть В

В1. Определить доброкачественность яиц:

1-в

2- а

3 - б

В2. Вставьте пропущенные фразы:

Вынимать вилку из розетки можно **сухими руками** , держась **за вилку**

Человек, какой профессии выполняет раскрой деталей швейного изделия? **закройщик**

Часть С

Если Вы столкнулись с признаками пищевого отравления, какие меры необходимо принять?

1. Выпить большое количество воды
2. Вызвать рвоту
3. Обратиться в больницу